



# ARCADIA

Shaping The Art Of Dining

Place de la Gare 17 1003 Lausanne

+41213184410



[info@arcadiarestaurant.ch](mailto:info@arcadiarestaurant.ch)

[www.arcadiarestaurant.ch](http://www.arcadiarestaurant.ch)




## Entrees / Starters

- Salade verte du marché / Salade mêlée** GF **7,00 / 9,50**  
Green salad / Mixed salad 
- Œufs pochés à la crème de fenouil, salade frisée aux câpres anchois, lardons grillés et crème au vinaigre balsamique** GF **18,00**  
Poached egg with fennel cream, curly salad with capers and anchovies, grilled bacon and balsamic vinegar cream  
- Thon rouge méditerranéen fraîchement saisi et parfumé au poivre du Sichuan, servi froid avec un tartare de concombre et rondelles d'oignons** GF **20,00**  
Freshly seared Mediterranean red tuna flavored with Sichuan pepper, served cold with cucumber tartar and onion rings 
- Rouleaux d'Espadon farcis de pain, pignons et raisins secs sur légumes sautés et crème d'amandes** **20,00**  
Swordfish rolls stuffed with bread, pine nuts and raisins on sautéed vegetables and almond cream    
- Calamars grillés, compote d'oignons nouveaux, crème de betterave rouge, croûtons aux herbes** **21,00**  
Grilled squid, spring onion compote, beet cream, croutons with herbs  
- Demi-Tartare de bœuf (110 gr), pesto de tomates séchées, paté d'olives Taggiasca et sa garniture** GF **21,00**  
Beef half tartare (110 gr), dried tomato pesto, Taggiasca olive paté and its garnish   

## Plats / Dishes

- Tagliolini maison au chou rouge en sauce de palourdes, crème de carotte, botarga et tomates datterino séchées**    **28,00**  
Homemade tagliolini with red cabbage in clam sauce, carrot cream, botarga and dried datterino tomatoes
- Risotto de Sébaste, sa crème parfumée à l'orange et fenouil sauvage, pesto de basilic** GF **32,00**  
Redfish risotto with perfumed orange and wild fennel cream, basil pesto  
- Cappelli di prete maison à la mozzarella de Buffala, crème de tomates datterino et aubergines frites** **25,00**  
Cappelli di prete stuffed with mozzarella di Buffala, datterino tomato cream and fried eggplants  
- Tortino maison de pommes de terre au cœur de fromage fondant sur crème de courgettes, éclats d'amandes grillées** **23,00**  
Potato cake with melting cheese heart on zucchini cream, toasted almond flakes  

## Poissons / Fish

- Bombetta de bar garni d'épinards en feuilles et pommes de terre au thym, crème de courgette et riz gratiné au safran** GF **42,00**  
Sea bass bombetta garnished with spinach leaves and potatoes with thyme, zucchini cream and rice gratin with saffron 
- Joues de lotte au citron vert, asperges blanches gratinées, crème d'asperges vertes et mascarpone, pommes de terre fondantes** GF **39,00**  
Monkfish cheeks with lime, white asparagus gratin, green asparagus cream and mascarpone, melting potatoes  

## Viandes / Meat

- Tartare de bœuf (150 g), pesto de tomates séchées, paté d'olives noires et sa garniture** GF **35,00**  
Beef tartare, dried tomato pesto, Taggiasca olive paté and its garnish   
- Joue de veau cuisinée à basse température et son jus réduit au vin rouge, pleurotes grillées et chou frisé sauté** **39,00**  
Veal cheek cooked at low temperature and its juice reduced with red wine, grilled oyster mushrooms and sautéed kale
- Carré d'agneau cuit à la basse température et sa sauce, croquettes d'aubergines, crème de poireaux et tourte de céleri rave crémée au Grana Padano** **42,00**  
Rack of lamb cooked at low temperature and its sauce, eggplant croquettes, leek cream and celery pie with Grana Padano cheese cream   
- Tagliata de bœuf, caponata sicilienne, potatoes maison** GF **42,00**  
Beef tagliata, Sicilian caponata, homemade potatoes 

### Alternatives disponibles Available alternatives



Végétarien  
Vegetarian



Végétalien  
Vegan



Peut être préparé sans gluten  
Can be prepared without gluten

### Aliments allergènes - Food allergens



Poisson  
Fish



Gluten  
Gluten



Lupin  
Lupin



Sesame  
Sesame



Noix  
Tree Nuts



Lait  
Milk



Anhydride sulfureux  
Sulphur Dioxide



œufs  
Eggs



Mollusques  
Molluscs



Celeri  
Celery



Arachides  
Peanuts



Moutarde  
Mustard



Crustacés  
Crustaceans



Soja  
Soya Beans

### Intolérances & Allergies - Intolerance & Allergies

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Votre hôte.

Dear customer, if you are prone to allergies or intolerances, our team will gladly inform you about the ingredients used in our dishes at your request. Your host.


Tous nos plats sont disponibles en portion enfant (Prix : 12 – 16 CHF).  
All our dishes are available in children's portions (price: 12 – 16 CHF)



Tous les prix indiqués sont en CHF. All listed prices are in CHF.  
TVA incluse. All prices include VAT.

## Desserts




**Dôme de chocolat noir fourré à la pistache et compote froide de fruits des bois**  **14,00**

Dark chocolate dome stuffed with pistachio and cold forest fruit compote  


**Palette de sorbets faits maison**  **12,00**

Home-made sorbets  



**Moelleux au chocolat, glace au miel, et poudre de noisette** **14,00**

Chocolate lava cake, honey ice cream and hazelnut powder   

**Notre tiramisu à la crème de mascarpone** **12,00**

Our tiramisu with mascarpone   

**Notre cheesecake avec compote froide de rhubarbe et fraises** **14,00**

Our cheesecake with cold rhubarb and strawberry compote  

### Alternatives disponibles Available alternatives



Végétarien  
Vegetarian



Végétalien  
Vegan



Peut être préparé sans gluten  
Can be prepared without gluten

### Aliments allergènes - Food allergens



Poisson  
Fish



Gluten  
Gluten



Lupin  
Lupin



Sesame  
Sesame



Noix  
Tree Nuts



Lait  
Milk



Anhydride sulfureux  
Sulphur Dioxide



œufs  
Eggs



Mollusques  
Molluscs



Celeri  
Celery



Arachides  
Peanuts



Moutarde  
Mustard



Crustacés  
Crustaceans



Soja  
Soya Beans

### Intolérances & Allergies - Intolerance & Allergies

Cher client, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part. Votre hôte.

Dear customer, if you are prone to allergies or intolerances, our team will gladly inform you about the ingredients used in our dishes at your request. Your host.

Tous les prix indiqués sont en CHF. All listed prices are in CHF.  
TVA incluse. All prices include VAT.

Tous nos plats sont disponibles en portion enfant (Prix : 12 – 16 CHF).  
All our dishes are available in children's portions (price: 12 – 16 CHF)